

# Instant Pot<sup>®</sup>

## DUO

### Plus



Manual de usuario



## Tabla de Contenido

Salvuardas importantes	2 - 5
Descripción	6
Control y Características	7 - 11
Comenzando	12 - 14
Olla a presión	15 - 17
Olla sin presión	18 - 21
Consejos de cocina y seguridad	22
Cuidado y Limpieza	23
Solución de problemas	24 - 26
Garantía	27, 28

Las imágenes en el manual son solo de referencia.  
Por favor, consulte el producto real.

## Salvaguardas importantes



# SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES

Al usar ollas a presión, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas.

- 1) No toque las superficies calientes de la olla a presión. Use manijas laterales para llevar.
- 2) No coloque la olla sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- 3) Destinado para el uso en encimera solamente.
- 4) No use la olla a presión para nada que no sea el uso adecuado.
- 5) Nunca freír ni dorar a presión en la olla con aceite.
- 6) No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- 7) No use la olla en sistemas eléctricos que no sean 110-120V ~ / 60Hz para Norte América.
- 8) No opere la olla con el cable o el enchufe dañado, o después de que la olla no funciona o ha sido dañada de alguna manera.
- 9) No abra la olla hasta que la olla se haya enfriado y haya liberado toda la presión interna. Si la válvula de flotación todavía está alta o la tapa es difícil de girar, es una indicación de que la cocina todavía está presurizada; **no la fuerce abierta. Consulte las "páginas de inicio" en las páginas 12-14.**
- 10) Para todos los programas de cocción a presión, la cantidad total de alimentos precocidos y líquido en el recipiente interior no debe pasar la línea 2/3. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, frijoles o verduras, la olla interior no debe pasar la 1/2 línea. El exceso de llenado puede arriesgarse a obstruir la liberación de vapor y desarrollar un exceso de presión. Esto también puede causar fugas, lesiones personales o daños a la olla. Estas advertencias de nivel de llenado no se aplican a los programas de cocción sin presión.



## Salvaguardas importantes



- 11) Asegúrese de que la manija de liberación de vapor esté en la posición de **sellado** para todos los programas de cocción a presión.
- 12) Este electrodoméstico no debe ser usado por o cerca de niños o personas con discapacidades o con conocimiento limitado en el uso de ollas a presión.
- 13) No sumerja la base de la olla en agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la olla en ningún líquido.
- 14) Siempre conecte el enchufe a la olla primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, **apague** los controles, luego retire el enchufe de la toma de corriente. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que la olla se enfríe antes de poner o quitar las piezas, y antes de limpiarla.
- 15) Para uso doméstico solamente. No destinado para uso al aire libre.
- 16) Se debe tener mucho cuidado al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
- 17) Este aparato se cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de operar.  
**Precaución:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en recipientes extraíbles. Vea "**Comenzando**" en las páginas 12-14.
- 18) El uso de accesorios y partes que no estén marcados como Instant Pot® o recomendados por Instant Pot® Company puede causar mal funcionamiento de la olla. Cocine solo en acero inoxidable Instant Pot® o recipientes interiores de cerámica antiadherente para obtener mejores resultados. Es posible que otras marcas no tengan la curvatura correcta para coincidir con el elemento calefactor.
- 19) Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo y espagueti pueden formar espuma, salpicar y obstruir la liberación de vapor. Estos alimentos no deben cocinarse bajo ajustes de cocción a presión, a menos que se indiquen en las recetas de la olla Instant Pot®.



## Salvavidas importantes



20) Siempre verifique que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotación y el protector antichoque no estén obstruidos.



Cuando esté en funcionamiento o liberando presión, NO coloque la piel desprotegida sobre la válvula de liberación de vapor.



No mueva la olla cuando esté en funcionamiento



No fuerce la tapa cuando se abre la válvula de flotación  
Asegúrese de que la válvula de flotación esté ABAJO cuando abra la tapa.



## Salvavidas importantes



**ADVERTENCIA:** La comida derramada puede causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

### Indicaciones especiales para el juego de cables

De acuerdo con los requisitos de seguridad de UL, se proporciona un cable corto de suministro de energía (de 0,6 m a 0,9 m) para reducir los riesgos derivados de enredos y tropiezos.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres patas con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con toma de tierra (a tierra) de fácil acceso.

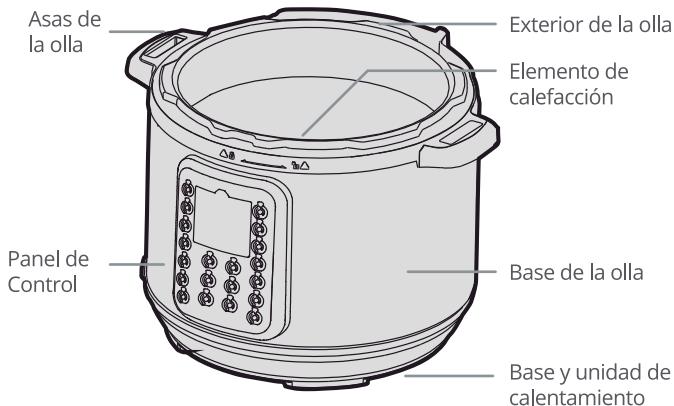
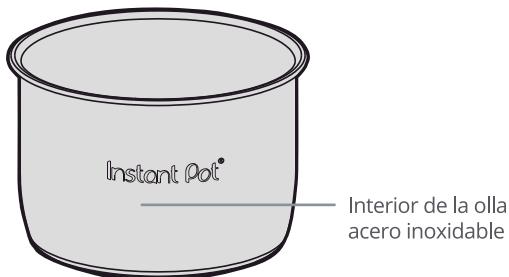
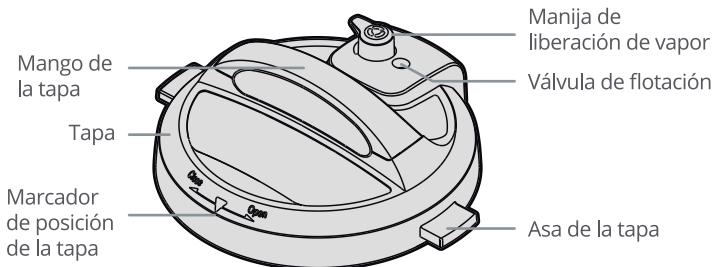
### Especificaciones

Modelo	Fuente de alimentación	Potencia nominal	Volumen	Dimensiones internas de la ola	Dimensiones del producto	Peso
DUO Plus	120V~ 60Hz	1000 W	6 quart	15.7x 23.9cm 6.2 x 9.4 in.	33 x 31 x 32 cm 13 x 12.2 x 12.6 in.	6.75 kg 14.8 lbs
Plus Mini	120V~ 60Hz	700 W	3 quart	19.8 x 12.7 cm	29.2 x 25.9 x 27.9 cm	3.99 kg

Fuerza de presión:

Baja presión: 5.8 - 7.2 PSI (40 - 50 kPa); Alta presión: 10.2 - 11.6 PSI (70 - 80 kPa)

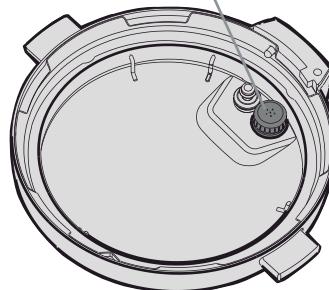
# Descripción



## Protección antibloqueo

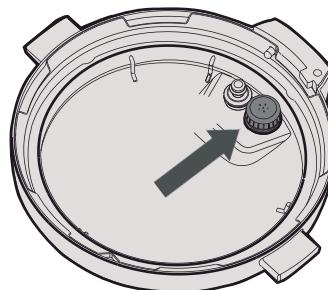
### Instalar:

Coloque la válvula antibloqueo en su lugar y empuje hacia abajo



### Retirar:

Usando su pulgar, empuje el lado del válvula antibloqueo hacia el borde de la tapa y levante con un poco de esfuerzo. La válvula debería salir.



# Control y características



## Panel de Control

El panel de control de su Instant Pot® DUO Plus consiste en una pantalla LCD grande, teclas de programa de cocción, teclas de operación para controlar el nivel de presión, +/- para ajustar el tiempo de cocción y un botón de **cancelar**.

Teclas del programa de cocina

Visualización de la hora  
Indicadores de modo  
Indicadores de presión

Pantalla LCD

Teclas de operación



Iconos de estado de la olla

- Indica que la olla se está calentando y que la cocción está en progreso
- Indica que se ha seleccionado un programa de cocción a presión
- Indica que la función de mantener caliente está **activada** o **desactivada** después de finalizar un programa de cocción
- Indica que el sonido está encendido o apagado cuando la cocción comienza y termina. Las alertas de seguridad no pueden desactivarse.

+ / - Teclas para ajustar el tiempo de cocción

# Control y características

## Panel de Control

Instant Pot® es una olla inteligente programada que tiene instrucciones de cocción preestablecidas para diferentes ingredientes de alimentos y métodos de cocción. También recuerda su configuración más reciente del programa de la olla para una experiencia de cocina más personalizada. Para volver a la configuración predeterminada de fábrica para un programa de cocción específico: mantenga presionada la tecla de programa de cocción hasta que la olla emita un pitido y se muestre **OFF**. Para restablecer completamente todos los programas de cocción, vuelva a encender el modo de espera y presione la tecla **Cancel**. hasta que la olla suene.

La tecla de nivel de presión alterna la configuración de presión entre **alta** y **baja** para programas de cocción a presión

**Sonido ON/OFF**  
Presione **Cancel** para regresar la olla a modo de espera que muestra **OFF**, presione y mantenga presionada la tecla - durante al menos 4 segundos para **SOFF**, o la tecla + durante al menos 4 segundos para **S On**.

La tecla **Delay Start** establece el tiempo de demora antes de que comience un programa de cocina



La tecla **Keep Warm** mantiene los interruptores automáticos la función de calentamiento se **activa** y **desactiva** después de que finaliza un programa de cocción. Cuando la función **Keep Warm** está activada, el ícono de estado **Keep Warm** y la luz LED en la parte superior de **Keep Warm** el botón también se encenderá

La tecla **Cancel** para finalizar el progreso de cocción en cualquier momento o para que la olla vuelva al modo de espera mostrando **OFF**

La tecla de **Pressure Level** no tiene ningún efecto en los programas de cocción sin presión: **cocción lenta, salteado y yogur**.

# Control y características



## Opciones del programa de cocina

Programa	Modos	Opciones de cocina	Notas para los usuarios
	Menos	Sopa sin carne.	La sopa / caldo permanece transparente debido a la falta de movimiento de ebullición bajo la cocción a presión.
	Normal	Sopa con carne.	
	Más	Caldo C/ huesos o espinas.	
	Menos	Textura suave.	Elija diferentes modos en función de la textura de la carne deseada.
	Normal	Textura muy suave.	
	Más	Textura de carne recién caída del hueso.	
	Menos	Textura menos suave.	Elija diferentes modos basados en la textura del frijol deseada.
	Normal	Textura suave.	
	Más	Textura muy suave.	
	Menos	Pastel más húmedo y más suave.	Ajuste el tiempo de cocción para diferentes recetas.
	Normal	Pastel húmedo más denso.	
	Más	Pastel de queso estilo Nueva York.	
	Menos	Huevo cocido suave.	Los tiempos preestablecidos están destinados a huevos extra grandes. Ajuste el tiempo de cocción para tener en cuenta los diferentes tamaños de huevos.
	Normal	Huevo cocido medio.	
	Más	Huevo cocido duro.	
	Menos	Cocer a fuego lento, espesar y reducir líquidos.	NUNCA tenga la tapa puesta cuando saltee. El tiempo máximo es de 30 minutos como medida de seguridad.
	Normal	Técnica Searing o sellado	
	Más	Freír o dorar la carne.	

# Control y características

## Opciones del programa de cocina

Programas	Modos	Opciones de cocina	Notas para los usuarios
	Menos	Corresponde a la configuración BAJA en una olla de cocción lenta con control de temperatura.	Programa de cocción sin presión. También puede usar la tapa de vidrio Instant Pot® como una opción.
	Normal	Corresponde a la configuración MEDIANA en una olla de cocción lenta con control de temperatura.	
	Más	Corresponde a la configuración ALTA en una olla de cocción lenta con control de temperatura.	
	Menos	Al dente arroz blanco.	Programa automatizado de cocina. La pantalla LCD muestra 'Auto' hasta que comienza el tiempo de conteo de cocción.
	Normal	Arroz blanco de textura normal.	
	Más	Arroz blanco de textura más blanda.	
	Menos	Arroz salvaje, arroz integral, frijol mungo, etc.	Elija diferentes modos según el tipo de granos y la textura deseada.
	Normal	Arroz salvaje, arroz integral, frijol mungo, etc.	
	Más	Granos duros o una mezcla de granos y frijoles.	El programa incluye 45 minutos de tiempo de inmersión en agua tibia antes de 60 minutos de cocción a presión.
	Menos	Gachas de arroz blanco.	<b>NO use</b> la Liberación rápida ya que el líquido espeso salpicará y bloqueará la válvula de liberación de presión. Ver la página 17.
	Normal	Gachas de arroz blanco.	
	Más	Gachas de arroz con una mezcla de varios granos y frijoles.	

# Control y características

## Opciones del programa de cocina

Programas	Modos	Opciones de cocina	Notas para los usuarios
	Menos	Vegetales.	Use el trébede provisto para elevar los alimentos por encima del agua y use el método de liberación rápida para evitar que los alimentos se cocinen en exceso.
	Normal	Pescados y mariscos.	
	Más	Carne.	
	Menos	Pasteurización de productos lácteos.	No expulse el vapor cuando este en el baño de agua caliente a ~ 83 ° C / 181.4 ° F. **vea la nota abajo**
	Normal	Esterilización de utensilios y enlatado de frutas y verduras ácidas.	Conserve el agua caliente a baja presión a ~ 110 ° C / 230 ° F. **vea la nota abajo**
	Más	Esterilización de utensilios y enlatado de frutas y verduras ácida.	Conserve el agua caliente a alta presión a ~ 115 ° C / 239 ° F. **vea la nota abajo**
	Menos	Jiu Niang, un dulce postre de arroz glutinoso fermentado.	El tiempo de fermentación predeterminado es 24:00 horas. Puede ajustar el tiempo según su receta.
	Normal	Leche fermentada para hacer yogur.	<b>yogt</b> 'se mostrará en la pantalla cuando se complete.
	Más	Leche pasteurizada para hacer yogur.	<b>'boil'</b> se mostrará en la pantalla.
	Menos	Programación manual del nivel de presión y el tiempo de cocción de acuerdo con sus recetas favoritas o hábitos de cocina.	Presione la tecla de nivel de Pressure Level para ajustar los niveles de presión y las teclas + / - para cambiar el tiempo de cocción.
	Normal		
	Más		

\*\* Consulte la '**Guía completa del USDA** para el enlatado casero' para más detalles. DUO Plus no ha sido probado por USDA para la seguridad alimentaria en envasado a presión. \*\*

## Comenzando

- 1 Lea la tarjeta de advertencia y calcomanías de advertencia. Retire todos los materiales de embalaje y advertencia pegatinas de la cocina y accesorios.
- 2 Limpie la olla, la tapa y los accesorios interiores con agua y detergente antes del primer uso.
- 3 Instale el colector de condensación en la parte posterior de la olla alineando la parte superior del colector con las guías de la olla y presione.



- 4 Coloque la manija de liberación de vapor en la tapa.



La manija de liberación de vapor no debe apretarse en la tapa, pero encajará sin apretar.

## Comenzando

### Antes de usar su Instant Pot®:

- 1 Para quitar la tapa, sostenga la manija, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y levante.



- 2 Retire el recipiente interior de la olla.
- 3 Agregue alimentos y líquidos a la olla interior según lo indique la receta. Si está cocinando al vapor, coloque primero el estante para el vapor en la parte inferior de la olla interior.
- 4 Limpie el exterior del recipiente interior en seco. Asegúrese de que no haya restos de comida en el elemento de cocción.
- 5 Vuelva a poner el recipiente dentro de la olla. Gírelo ligeramente para asegurarse de que esté colocado correctamente.
- 6 Asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente asentado en la rejilla del anillo de sellado y que no haya deformación en la rejilla del anillo de sellado. No intente reparar un estante de anillo deformado.
- 7 Para colocar la tapa, invierta el paso 1. Coloque la tapa sobre la olla, alinee la ▼ marca de la tapa con la marca  ▲ (desbloqueo) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca  ▲ (de bloqueo).

## Comenzando



- Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, la válvula flotante y la protección anti- bloqueo estén limpias y libres de residuos.
- Después de colocar la tapa, asegúrese de que la válvula de flotación en la parte superior de la tapa se caiga.
- No coloque la tapa para el programa **Sauté**.



### Prueba inicial Ejecutar

Para familiarizarse con Instant Pot® y verifique si la olla funciona correctamente:

- 1 Agregue 3 tazas de agua en la olla interior usando la taza medidora de plástico provista.
- 2 Cerrar la tapa. Gire la manija de liberación de vapor a la posición de **sellado**.
- 3 Presione el botón Steam y presione las teclas + / - para ajustar el tiempo de cocción al vapor a 2 minutos.



El ciclo de precalentamiento comenzará después de 10 segundos y la olla con la pantalla encendida. **Steam** se liberará hasta que la válvula de flotación esté activa. El programa **Steam** comenzará después de unos minutos cuando se alcance la presión de trabajo. La olla emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo **Keep Warm** si la función **Keep Warm** está activada.

## Olla a presión

Los siguientes programas de cocción a presión están disponibles: **Cocción a presión, arroz, sopa / caldo, carne / estofado, frijoles / chile, multigrano, gachas de avena, pastel, huevos, esterilizar y vapor.**

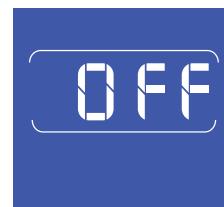


- No llene la olla interior más de 2/3 por completo. Para alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la olla interior más de 1/2 lleno.
- Después de que haya comenzado el proceso de cocción, puede presionar **Cancel** en cualquier momento para finalizar el programa. La olla luego pasa al modo de espera.

- 1 Siga los pasos de las páginas "Primeros pasos" 12 - 14.
- 2 Coloque la manija de liberación de vapor en **Sealing**.



- 3 Conecte el cable de alimentación. La pantalla LCD muestra OFF, lo que indica que la olla está en modo de espera.
- 4 Seleccione un programa de cocción a presión: **cocción a presión, arroz, sopa / caldo, carne / estofado, frijol / chile, multicereales, gachas de avena, pastel, huevo, esterilizar o vapor.**



## Olla a presión

5 Opcionalmente, personalice los programas de cocción a presión de la siguiente manera:

Para hacer esto ....	Presiona este botón	Seguido por estos pasos ...
Cambiar el tiempo de cocción	<b>Teclea el Programa de tu elección</b>	Seleccione entre tres tiempos de cocción preestablecidos, <b>Normal, Menos y Más</b> presionando repetidamente el programa de cocción que desea ajustar.
	<b>+ / -</b>	Sumar / restar tiempo en incrementos de un minuto o mantener presionado para realizar cambios más rápidos
Cambiar la presión de cocción	<b>Nivel de presión</b>	Seleccione Alto o Bajo
Establecer el tiempo de cocción diferido	<b>Inicio atrasado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use los botones <b>+ / -</b> para configurar las horas</li> <li>2. Presione <b>Delay Start</b> nuevamente</li> <li>3. Use los botones <b>+ / -</b> para configurar los minutos</li> </ol>

6 10 segundos después de presionar los ajustes, la olla emite 3 pitidos y muestra Encendido para indicar que la olla ha entrado en el ciclo de precalentamiento. Dependiendo de la cantidad de alimentos y su temperatura, el ciclo de precalentamiento puede durar de unos minutos a 40 minutos o más. A medida que la cocina se calienta y aumenta la presión, la válvula de flotador se eleva. Cuando se alcanza la presión de trabajo, la olla entra en el ciclo de cocción y muestra el tiempo de cocción restante en minutos.

Cuando el ciclo de cocción ha terminado, la olla emite un pitido y entra en el modo **Keep Warm** si la función **Keep Warm** está activada. La pantalla LCD muestra el tiempo transcurrido (como 00:02). Después de 24 horas, la olla se **apaga**.



\*\* Los usuarios pueden encender / apagar Keep Warm, ajustar el nivel de presión y el tiempo de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción.

## Olla a presión

- 7 Libere la presión utilizando uno de los siguientes métodos (consulte la receta):

**Liberación natural:** permita que la olla se enfríe naturalmente hasta que la válvula flotante se caiga. Esto puede tomar de 10 a 40 minutos, o incluso más, dependiendo de la cantidad de comida en la olla. Coloque una toalla húmeda sobre la tapa para acelerar el enfriamiento. Después de terminar la cocción, APAGAR Mantenga el modo Keep Warm si está ENCENDIDO.

**Liberación rápida:** gire la palanca de liberación de vapor a la posición de ventilación para dejar salir el vapor hasta que la válvula de flotación se suelte. Nunca extraiga la manija de liberación de vapor mientras libera vapor, ya que el vapor que escapa es extremadamente caliente y puede causar quemaduras. Para alimentos con gran volumen de líquido o contenido de almidón, use **Liberación natural** en su lugar ya que el líquido espeso puede salpicar.



No coloque la mano sobre la válvula de liberación de vapor



No se apoye sobre la olla cuando está en funcionamiento o liberando vapor / presión

- 8 Presione **Cancel**. La pantalla LCD muestra **OFF**, lo que indica que la olla está en modo de espera. Abra la tapa. **Asegúrese de que la válvula de flotador esté baja antes de abrir la tapa.**

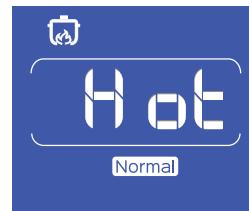
# Olla sin presión

Los siguientes programas de cocción sin presión están disponibles: **saltear, cocinar lentamente, yogur y mantener caliente.**

## Sautéing (Saltear)

- 1 Conecte el cable de alimentación. La pantalla LCD muestra OFF, lo que indica que la cocina está en modo de espera.
- 2 Seleccione el programa **Sautéing (Saltear)**.
- 3 Para cambiar la temperatura de cocción, presione Sauté varias veces para seleccionar entre Normal (para pardeamiento regular), Menos (para salsa picante o espesa) y Más (para saltear o ennegrecer la carne).

10 segundos después de presionar los ajustes, el proceso de cocción comenzará. La olla emite 3 pitidos y la pantalla LCD muestra **ON** para indicar que la olla ha entrado en el ciclo de precalentamiento. Cuando se alcanza la temperatura de trabajo, la pantalla LCD muestra Caliente (hot).



- 4 Agregue alimentos a la olla interior y saltee.
- 5 Cuando haya terminado de saltear la comida, presione **Cancel**. La pantalla LCD muestra **APAGADO**, lo que indica que la cocina está en modo de espera.



- No coloque la tapa para el programa **Sauté**. Habrá alertas de advertencia y la pantalla parpadeará.
- Como precaución de seguridad, la olla entra automáticamente en el modo de espera después de 30 minutos si no ha presionado **Cancel**.

# Olla sin presión

## Slow Cook (Cocción lenta)

- 1 Puede usar la tapa de vidrio Instant Pot como una opción. Si usa la tapa de cocción a presión, asegúrese de que la manija de liberación de vapor esté en **ventilación**.



- 2 Conecte el cable de alimentación. La pantalla LCD muestra OFF, lo que indica que la cocina está en modo de espera.
- 3 Seleccione el programa **Slow Cook (Cocción lenta)**.
- 4 Opcionalmente, modifique el programa de cocción lenta de la siguiente manera:

Para hacer esto ....	Presiona este botón	Seguido por estos pasos ...
Cambiar el tiempo de cocción	+ / -	Agregar / restar tiempo en incrementos de un minuto
Cambiar la temperatura de cocción	<b>Teclea el Programa de tu elección</b>	Seleccione entre tres temperaturas de cocción preestablecidas, <b>Normal</b> , <b>Menos y Más</b> presionando repetidamente el programa de cocción que desea ajustar
Establecer el tiempo de cocción diferido	<b>Inicio atrasado</b>	1. Use los botones + / - para configurar las horas 2. Presione <b>Delay Start</b> nuevamente 3. Use los botones + / - para configurar los minutos

10 segundos después de presionar los ajustes, el proceso de cocción comenzará. La cocina emite 3 pitidos y la pantalla LCD muestra **ON**. Cuando se alcanza la temperatura de trabajo, la olla entra en el ciclo de cocción y la pantalla LCD muestra el tiempo de cocción restante en minutos.

## Olla sin presión

- 5 Cuando el ciclo de cocción ha finalizado, la olla emite un pitido y entra en el modo **Keep Warm** si el programa **Keep Warm** está activado. La pantalla LCD muestra el tiempo transcurrido (como 00:02). Después de 24 horas, la cocina se apaga.
- 6 Si la tapa está encendida, retírela girando hacia la izquierda y levantando.
- 7 Presione **Cancel**. La pantalla LCD muestra **OFF**, lo que indica que la olla está en modo de espera.

### Yogurt

- 1 Leche pasteurizada
  - a) Agregue leche al recipiente interno.
  - b) Seleccione el programa de **Yogurt**.
  - c) Presione la tecla **Yogurt** varias veces para seleccionar el **modo Más**. 10 segundos después de presionar los ajustes, comienza el proceso de calentamiento. La cocina emite un pitido 3 veces y la pantalla LCD muestra **boiL**.
  - d) Cuando termine, la cocina emite un pitido y la pantalla LCD muestra **Yogt**.

Para hacer yogurt en recipientes: llene los recipientes en un 90% con leche, agregue 1 taza / 250 ml de agua en la olla interior, coloque los recipientes en el vaporizador coloque la rejilla en el recipiente interior, cierre la tapa, seleccione el programa **Steam** y use los botones **+ / -** para establecer el tiempo en 2 minutos. Cuando termine, use el método de liberación natural para abrir la tapa y continúe con los pasos 2 a 4.

- 2 Leche fresca
  - a) Retire la olla interior y colóquela sobre una rejilla de alambre.
  - b) Permita que la leche se enfríe a 115 ° F / 46 ° C. Pruebe la temperatura de la leche con un termómetro.



## Olla sin presión

3

Agregar el cultivo inicial

- a) Agregue el cultivo inicial a la leche tibia en el recipiente interior.
- b) Reemplace la olla interior y cierre la tapa.



La manija de liberación de vapor puede dejarse en posición de **Venting** o **Sealing**.

4

Yogur fermentado

- a) Seleccione el programa de **Yogurt**.
- b) Presione **+ / -** para establecer el tiempo de fermentación.
- c) Cuando termina, la cocina emite un pitido y la pantalla LCD muestra **Yogt**.
- d) Retire la tapa y transfiera el yogur a los frascos limpios y refrigere.



## Consejos de seguridad y cocina



- Se debe tener mucho cuidado al mover la manija de liberación de vapor a la posición de **Venting**. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de liberación de vapor. El incumplimiento puede provocar quemaduras o lesiones graves.
- No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se haya liberado por completo. Como medida de seguridad, hasta que la válvula de flotador se caiga, la tapa se bloquea y no se puede abrir. No fuerce la tapa para abrirla.
- Al abrir la tapa, la olla interior puede adherirse a la tapa. Esto es causado por el vacío debido al enfriamiento. Para liberar el vacío, mueva la palanca de liberación de vapor a la posición de **Venting**.
- Si la válvula de flotador está atascada, mueva la válvula de liberación de vapor a la posición de **Venting**. Una vez que se libera todo el vapor, empuje la válvula de flotación hacia abajo con un lápiz o un palo largo.
- Siempre agregue al menos 1 taza / 250 ml de agua u otros líquidos para que se genere suficiente vapor como para cocinar a presión. Estos incluyen salsas para cocinar, vino, cerveza, caldos, jugos de frutas y verduras. Los aceites y las salsas a base de aceite no tienen suficiente agua contenido y no tendrá en cuenta el volumen de líquido requerido.
- El tiempo de presión y el tiempo de cocción variarán de acuerdo con la temperatura y cantidad de los ingredientes. Los alimentos que están fríos o congelados tomarán más tiempo para cocinar que los alimentos que estén a temperatura ambiente.
- Cuando use el programa **Delay Start**, deje suficiente tiempo de enfriamiento antes de servir.
- El programa **Delay Start** no se recomienda para gachas de avena, avena u otro espumoso y líquidos espesos. Los avances de cocción deben ser monitoreados al cocinar estos alimentos.

## Cuidado y Limpieza



Desconecte su Instant Pot® y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

- **Tanto el recipiente interno como la tapa son aptos para lavavajillas.**
- Retire la olla y la tapa interior y lave con detergente. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- Limpie el borde de la base de la olla interna y la ranura con un paño seco para evitar la oxidación del borde exterior de la olla.
- Retire el anillo de sellado y el escudo antichoque de la parte inferior del tapa. Lave con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- **El anillo de sellado siempre debe colocarse correctamente en la parte inferior de la tapa.**
- Limpie el cuerpo exterior con un paño suave y húmedo o una esponja.
- Nunca use detergentes químicos abrasivos, estropajos o polvos en ninguna de las partes o componentes.
- Compruebe periódicamente que la válvula de liberación de vapor y la válvula de flotador estén en buen estado de funcionamiento y libres de residuos.

# Solución de problemas

Si tiene algún problema con la olla, NO devuelva el producto a la tienda minorista o comerciante en línea.

Para asistencia técnica e información de devolución de producto:

- Cree un ticket de soporte: [www.InstantPot.com/support/](http://www.InstantPot.com/support/)
- Correo electrónico: [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)
- Llame al 1800 828 7280 para el equipo de atención al cliente.

También puede encontrar sugerencias, videos y preguntas frecuentes en [www.InstantPot.com/faq/](http://www.InstantPot.com/faq/)

Los problemas en las siguientes tablas no siempre indican una olla defectuosa. Examine la olla con cuidado antes de ponerse en contacto con el soporte para su reparación.

Problema	Posible razón	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	Anillo de sellado no instalado correctamente.	Coloque bien el anillo de sellado.
	Válvula de flotador en la posición levantada.	Presione levemente la válvula de flotación hacia abajo.
Dificultad para abrir la tapa	La presión existe dentro de la olla.	Coloque la válvula de liberación de vapor en la posición de ventilación para reducir la presión interna. Abra la tapa después de que la presión esté completamente liberada.
	La válvula de flotador está atascada en la posición levantada.	Presione ligeramente la válvula de flotador con un bolígrafo o utensilio largo.

1

2

## Solución de problemas

Problema	Posible razón	Solución
El vapor se filtra desde el lado de la tapa	Sin anillo de sellado	Instale el anillo de sellado
	Anillo de sellado dañado	Reemplace el anillo de sellado
	Escombros de alimentos unidos al anillo de sellado	Limpie el anillo de sellado
	La tapa no está cerrada correctamente	Abra y luego cierre la tapa nuevamente
El vapor se escapa de la válvula de flotación durante más de 2 minutos	Escombros de alimentos en el sello de silicona de la válvula de flotador	Limpie el sello de silicona de la válvula de flotador
	Anillo de silicona de la válvula de flotador desgastado	Reemplace el anillo de silicona de la válvula de flotador
La válvula de flotador no puede elevarse	Muy poca comida o agua en el recipiente interior	Agregue agua según la receta
	Válvula de flotador obstruida por el pasador de bloqueo de la tapa	Cierre la tapa por completo, consulte la sección "Comenzar"
El vapor sale de la válvula de liberación de vapor sin parar	La válvula de liberación de vapor no está en la posición de sellado	Gire la manija de liberación de vapor a la posición de sellado
	El control de presión falla	Contacte soporte en línea
La pantalla parpadea "Lid"	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Cierre la tapa para cocinar a presión o abra la tapa para saltar
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de energía o sin energía	Inspeccione el cable de alimentación para asegurar una buena conexión, verifique si la toma de corriente está activa.
	Fusible eléctrico de la olla se ha fundido	Contacte soporte en línea

# Solución de problemas

Problema	Posible razón	Solución	
9 Toda la pantalla LCD parpadea con un código que aparece en la pantalla y el pitido de advertencia está activado	C1	Sensor de temperatura defectuoso	Contacte soporte en línea
	C2	Sensor de temperatura defectuoso	Contacte soporte en línea
	C5	La temperatura es demasiado alta porque el recipiente interior no se coloca en la base de la olla	Inserta el recipiente interior correctamente
		La temperatura es demasiado alta porque no hay agua en el recipiente interior	Pon comida y agua en el recipiente interior
	C6	Sensor de presión defectuoso	Contacte soporte en línea
	C6H	Sensor de presión HIGH defectuoso	
	C6L	Sensor de presión LOW defectuoso	
10 El arroz está medio cocido o muy duro	Muy poca agua	Ajuste la proporción de arroz seco y agua de acuerdo con la receta	
	La tapa se abrió demasiado temprano	Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa encendida durante 5 minutos más	
11 El arroz es muy suave	Demasiada agua	Ajuste la proporción de arroz seco y agua de acuerdo con la receta	
12 Pitido intermitente y visualización del mensaje "Ovht" después de que la cocina comienza por un tiempo	Indicación de sobrecalentamiento. La olla ha reducido la temperatura de calentamiento y es posible que no alcance la presión de cocción	Los depósitos de almidón en la parte inferior del recipiente interno podrían haber obstruido la disipación de calor. Detenga la olla e inspeccione la parte inferior del recipiente interior	
13 Tictac ocasional o un sonido ligero	El sonido de la energía al cambiar y expandir la tabla de presión al cambiar la temperatura	Esto es normal	
	La parte inferior de la olla interior está mojada.	Limpie el fondo del recipiente interior antes de cocinar	

# Garantía

## Garantía limitada

Esta Garantía limitada tiene vigencia por un año a partir de la fecha de compra original del consumidor. Conserve su comprobante de la fecha de compra original y, si lo solicita un representante autorizado de Instant Pot Company ("IPC"), la devolución de su electrodoméstico como IPC puede derivar a expensas de IPC, se requiere para obtener servicio bajo esta Garantía limitada.

Cuando este electrodoméstico se maneja y se mantiene de acuerdo con las instrucciones escritas adjuntas o provistas con el producto, Instant Pot Company pagará (i) la reparación de mano de obra para corregir defectos en materiales o mano de obra que existían cuando se compró este electrodoméstico o (ii) , a su exclusiva y exclusiva discreción, reemplace el electrodoméstico por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra. En caso de que se reemplace su dispositivo, la Garantía limitada del dispositivo de reemplazo caducará en la fecha original (es decir, 12 meses a partir de la fecha de compra original).

Esta Garantía limitada se extiende solo al comprador original y el uso del dispositivo en los Estados Unidos de América y Canadá. Esta garantía no cubre las unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América y Canadá.

Cualquier modificación o intento de modificación a su electrodoméstico puede interferir con la operación segura del artefacto y anulará esta Garantía limitada. Esta Garantía limitada no se aplica a ningún electrodoméstico ni a ninguna parte del mismo que haya sido alterado o modificado a partir de su configuración de fábrica, a menos que dichos cambios o modificaciones hayan sido expresamente autorizados por un representante de IPC.

IPC no se responsabiliza por los costos de envío relacionados con el servicio de garantía, excepto los costos de envío asociados con la devolución de su electrodoméstico según lo aquí estipulado.

### Limitación y exclusiones

La responsabilidad de IPC, si corresponde, por cualquier aparato o pieza supuestamente defectuosa en ningún caso excederá el precio de compra de un dispositivo de reemplazo comparable.

Esta garantía limitada no cubre:

1. Daños resultantes de accidente, alteración, uso indebido, abuso, negligencia, uso irrazonable, uso contrario a las instrucciones de operación, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje incorrecto, desmontaje, falta de mantenimiento razonable y necesario, incendio, inundación, casos fortuitos o de fuerza mayor o reparación por cualquier persona a menos que lo indique un representante de Instant Pot.
2. Reparaciones donde se usa su electrodoméstico para un uso doméstico diferente al normal, o cuando se usa de manera contraria a las instrucciones publicadas para el usuario o el operador.
3. Uso de piezas y accesorios no autorizados, o reparaciones de piezas y sistemas resultantes de reparaciones o modificaciones no autorizadas realizadas a este electrodoméstico.

El costo de la reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá a cargo de usted.

# Garantía

## **Descargo de responsabilidad de las garantías implícitas**

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDAN POR LA PRESENTE LIMITADAS A UN AÑO O EL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación, por lo que esta limitación puede no aplicarse a usted.

## **Descargo de responsabilidad de las representaciones fuera de la garantía**

IPC no se responsabiliza por la calidad, durabilidad o necesidad de servicio o reparación de este dispositivo que no sean las representaciones contenidas en esta garantía.

## **Limitación de remedios; Exclusión de Daño Incidental y Consecuencial**

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTE DOCUMENTO. IPC NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE SURJAN DEL USO O RENDIMIENTO DEL APARATO O DAÑOS RELACIONADOS CON CUALQUIER PÉRDIDA ECONÓMICA, LESIÓN PERSONAL, PÉRDIDA DE PROPIEDAD, PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, PÉRDIDA DE DISFRUTE O USO, COSTES DE EXTRACCIÓN, INSTALACIÓN U OTROS DAÑOS CONSECUENCIALES DE CUALQUIER NATURALEZA.

Usted, el comprador, puede tener otros derechos y recursos bajo las leyes aplicables de su estado o provincia, que son adicionales a cualquier derecho o recurso que pueda estar disponible bajo esta garantía limitada.

## **Registro y servicio de garantía**

Visite <http://instantpot.com/support/register/> para registrar su nuevo Instant Pot y validar su garantía dentro de los treinta (30) días posteriores a la compra. Se le pedirá que proporcione el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo (que se encuentra en la base de su cocina) junto con su nombre y dirección. El registro nos permitirá mantenerlo actualizado con desarrollos de productos, recetas y contactarlo en el improbable caso de una notificación de seguridad del producto. Al registrarse, usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias establecidas en las instrucciones adjuntas.

Para obtener servicio bajo esta garantía, llame al Equipo de Atención al Cliente al 1-800-828-7280. Si IPC no puede resolver el problema, se le puede solicitar que envíe su dispositivo al Departamento de Servicio de Dispositivos para una inspección de calidad. IPC no se responsabiliza por los costos de envío relacionados con el servicio de garantía, excepto los costos de envío asociados con la devolución de su electrodoméstico desde Canadá o dentro de los 48 estados contiguos y el Distrito de Columbia de los Estados Unidos de América, según lo dispuesto en este documento. Cuando devuelva su electrodoméstico, incluya su nombre, dirección, número de teléfono, comprobante de la fecha de compra original y una descripción del problema que tiene con el electrodoméstico.

Instant Pot® Company  
11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383  
Ottawa, Ontario  
K2T 1C1  
Canada

Telephone: +1 800 828-7280

Fax: +1 (613) 800-0726

Web: [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com)

Europe Email: [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

US and Canada E-mail: [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)

Para mejorar tu experiencia con Instant Pot®, únete a la comunidad oficial de Instant Pot



[Facebook.com/groups/instantpotcommunity](https://www.facebook.com/groups/instantpotcommunity)



[twitter.com/instantpot](https://twitter.com/instantpot)



Instant Pot® App de recetas y mas...

Todos los derechos reservados © Instant Pot® Company

Instant Pot®